



DOM. ROLAND LAVANTUREUX

Lavantureux, 1er Cru Fourchaume

Roland Lavantureux

Le Domaine Roland Lavantureux est une entreprise familiale de Chablis, active depuis la fin des années 70. Les vignobles couvrent environ 20 hectares, avec des vignes de Chardonnay sur des sols de calcaire, d'argile et de coquillages fossiles, typiques de la région. Les frères David et Arnaud Lavantureux recherchent des vins expressifs et profonds, grâce aux vendanges manuelles, à la fermentation spontanée et à un usage soigneux et mesuré du bois.

Fourchaume 1er Cru

Fourchaume est un Chablis Premier Cru 100 % Chardonnay, issu de coteaux exposés au sud qui donnent un fruit mûr tout en préservant la fraîcheur. Le vin fermente en partie en cuve inox, en partie en fûts de chêne usagés, où il est également élevé quelques mois. Le résultat : un vin élégant aux notes de pomme, d'agrumes, de fleurs blanches et de pierre à fusil, avec une subtile influence boisée et une finale vive et saline. Délicieux avec du poisson grillé, des fruits de mer et crustacés, des plats de poulet légers ou des fromages crémeux.

Référence **991135**EAN **3553520000113**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Blanc
Producteur	Dom. Roland Lavantureux
Pays	France
Région	Bourgogne
Appellation	AOP Chablis
Cépage(s)	chardonnay
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	5-10 Ans
Mets	Poisson grillé, Crustacés et coquillages, Volaille, Fromages